



一般社団法人 全麺協

2024.10.15

ニュースフラッシュ 第41号

ニュースで伝える全麺協の今

発行:全麺協ニュースフラッシュ編集グループ
編集責任者:総務局長 原 秀夫

各支部から

千葉県そば推進協議会創設20周年記念式典開催 報告

令和6年9月28日(土)午前10時~午後8時迄ホテルスプリングス幕張 迎賓館で123名が参加して盛大に開催されました。

第1部 そば打ち交流対抗戦午前10時~午後2時 個人戦13名、団体戦21組(4人一組で4分間交代)で行い個人戦は、日頃研鑽したそば打ち技術をいかんなく発揮し、緊張感のある個人戦が行われました。

続く団体戦は4人一組で、84名が参加し4分間交代で行い、そば打ち技量とチームワークを発揮して楽しいそば打ちを行いました。

その後、昨年五段位に認定された山崎さんと能勢さんが自ら解説を行いながらデモ打ちを行い、非常に活況ある中で終了いたしました。

第2部 記念式典・祝賀会 午後5時~8時、司会の元NHK千葉副支局長の、愛敬一幸様の司会で式典が始まりました。開式の辞を千葉県そば推進協議会 副理事長 腰原弘敏、主催者挨拶を理事長 石橋ちづ江から、来賓の皆様や会員の皆様にお礼が述べられました。来賓祝辞では、千葉県知事 熊谷俊人様、千葉市長神谷俊一様、公益社団法人日本食品衛生協会理事長



中谷理事長挨拶

上野藪そば3代目会長 鶴飼良平様、一般社団法人全麺協 理事長 中谷信一様から温かいお言葉をいただきました。

又、6名の方々に長年にわたる功績に対して感謝状と記念品が贈呈されました。その後、交流大会の成績発表が行われ、個人戦・団体戦の優勝、準優勝 敢闘賞を受賞された方々に表彰状と記念品が贈られました。設立20周年記念式典に123名、交流大会も97名の参加で所属会員の相互交流と親睦を深めた記念式典になり、更なる10年に向け飛躍を遂げるよう心新たに決意致しました。



千葉県そば推進協議会 副理事長 田仲悦朗

各支部から

「2024西日本陶磁器フェスタ」蕎麦出店「報告

平尾台手打ちそば倶楽部は去る9月19日から6日間の会期で開催された「2024年西日本陶磁器フェスタ」(会場・北九州市の西日本総合展示場)に出店しました。会期中、台風の影響で悪天候の予報があり、残暑も厳しく人出が心配されましたが無事会期を終える事ができました。

約60㎡のブースでは、そば販売とそば打ち体験の二本柱で、打ち台6台、釜前(釜2)、盛付の3つのエリアで、一日平均20名が参加しました。大分特産のカボスをのせた「おろしぶっかけそば」を目標は平日200杯、土日祝日を300杯としました。



おかげさまで、会期中連日完売し多くの市民の皆様に打ち立て・茹でたての蕎麦を食べて頂きました。そば打ち体験は「平尾台そば打ち体験道場」と銘打ち、老若男女の方々がご自分の打った蕎麦を手に「楽しかった!」と喜んで下さいました。西日本陶磁器フェスタへの参加は、約10年前から続けていますが、倶楽部の最大行事であり、毎月の例会で磨いた腕前を披露する場としてこれからも継続出店していきたいと思っています。

平尾台手打ちそば倶楽部運営委員 松山悟

国内屈指の"やきもの"フェス

第46回 西日本陶磁器フェスタ

器の玉感・手づくり 目で見る 味わいたたずまい。

令和6年9月19日(木)・24日(火) 6日間
10:00～17:00 24日(火)は16:00まで

会場 西日本総合展示場 新館、本館 (中展示場、イベント広場)
〒802-0001 北九州市小倉北区東洲1-8-1 (小倉駅新幹線口より徒歩5分)

主催 公益財団法人北九州観光コンベンション協会
共催 北九州市、朝日新聞社
後援 九州経済産業局、九州各県 ほか

料金券 **400円** 料金で販売 **コード 81724** 当日券 **600円** ※入場料は高校生以下無料です

9/19(木)オープニング記念特典
150名限定です

組合員特待券
券額10,000円を
ご購入いただけます

商標記念の福巻を
ご用意します。

全席10分(お昼)・9:30にパリアー
新館東館特別会場(東館)に
伊万里陶器展示場を設けます

〔全席20席まで〕の席元が直接出題!「東京にふりかけ」をテーマに
向陽館部賞

「家庭や生活雑具・小物」を
テーマに
**西日本陶磁器フェスタ
チーフユアア製造協会の
賞状**

賞状を得た作品を
一週間展示紹介
+ 特選! (9名) ・日本工業 (3名)
+ 西日本工業 (4名) (4名)
+ 材料工業 (4名) (4名)

「心算とく」いじげな
花と器との出会い
生花と器との出会い
北九州経済産業局(大分県)・山梨県(山梨県)にて、生活の提案を行います。

「大分県」16席
11:00～14:00
大分県庁
大分県庁
大分県庁

「小倉」28席
11:00～14:30
小倉市役所
小倉市役所
小倉市役所

「光」100席
11:00～14:30
光市役所
光市役所
光市役所

「大分県」16席
11:00～14:00
大分県庁
大分県庁
大分県庁

「大分県」16席
11:00～14:00
大分県庁
大分県庁
大分県庁

イベントの詳細は、各ホームページをご覧ください。
<https://toujiki.jp/>



各支部から

中日本支部四段位認定会開催 報告

9月22日(日)福井市の「福井県中小企業産業大学校体育館」にて四段位技能審査中日本支部福井認定会が開催され35名が受験しました。北陸地方は前日から大雨警報が出される生憎の天候でしたが、来賓の福井市長(代理)、福井市議会議員(代理)から激励を頂き、福井実行委員会による受験者ファーストの運営で、受験者はこれまでの練習の成果を精一杯発揮し、17名が四段位に認定されました。



井審査員長の講評では、認定者には指導者としての自覚と期待を、今回認定に至らなかった方には今後の研鑽のポイントについてお話がありました。最後に会場の全員で福井県を中心とした7団体が2日間で延べ44名の参加スタッフに拍手で感謝を伝え閉会しました。

報告者：中日本支部事務局長 百瀬洋一

塩尻段位認定会で「実技プラスを学ぶ!」報告

9月15日に「第16回そば道段位・塩尻認定会(初段位・二段位)」を、NPO法人信州そばアカデミー主催により長野県塩尻市で開催しました。高校生14人を含む15歳から75歳まで55名が5組に分かれて受験しました。初段位を受験した31名の皆さんは、初めてのことで緊張もしていたようですが、怪我もなく無事終了することができました。



全麵協は以前から、審査結果が出るまでの待ち時間を利用して、受験者に対するそば打ち実演や知識を学ぶ機会を持つよう勧めてきましたので、この度の認定会では「実技プラスを学ぶ」と題して、「そば打ち教本」を基に「そばの歴史」「そばの栄養学」「ソバの栽培」「そば打ち技術のポイント」等の講義を取り入れました。受験者の皆さんには大変興味深く聞いていただくことができました。今後このような活動が各地に広がれば幸いと実感しました。

NPO法人信州そばアカデミー広報部長 春日芳朋

各支部から

中標津町新そば祭り開催 報告

北海道の屋根である大雪山系は紅葉が進み収穫の秋真只中です。昨年度のそばの作付面積25,700ha及び生産量13,700tで全国一の北海道では9月初旬から10月中旬に新そばの収穫作業が最盛期を迎え、同時に新そば祭りが幌加内町からスタートして道内各地で盛んに開催されます。今回は中標津町及び新得町で開催した新そば祭りについてご紹介します。

中標津町では9月28日(土)に「第14回なまらウマイ!なかしべつ夢見新そば祭り」が開催されました。中標津町の新そば祭りは、中標津産のそば粉を中標津産の牛乳のみで打ち上げる、



もり蕎麦早食い競争



中標津でしか味わう事ができない美味しいお蕎麦です。また、牛乳をお蕎麦に練り込み食べる事で、お蕎麦の栄養価を高めて健康増進を図り、同時に牛乳の消費拡大と地域の発展を目指しています。

打ち手は全麺協そば道三段位以上の30名で打ち、厨房やその他スタッフ含めて52名体制で開催しました。打ったお蕎麦1000食を完売する大盛況でした。アトラクションとして、もりそば早食い大会や、そば打ち体験教室も同時に開催し、来場者も参加出来る楽しい新そば祭りとなりました。来年も更にパワーアップした新そば祭りにしたいと思っております!

中標津手打ちそばささ藪学校 事務局長 長淵 豊

第21回しんとく新そば祭り開催 報告

9月29日(日)に開催した「第21回しんとく新そば祭り」についてご紹介します。新得町(北海道の真ん中に位置する)は、全麺協の地方公共団体正会員であり、「しんとく新そば祭り」実行委員会の事務局は産業課であります。新そば祭りの前身は、2001年(平成13年)にJR石勝線開通20周年記念式典後に行われた「新得駅まつり」記念行事の一環として打ちたてのそばが振る舞われたことにあります。これが大好評だったため、とれたての新そばを味わって貰い、そばの名産地として広く周知して頂くために、翌年「第1回しんとく新そば祭り」を開催することにしました。2016年(平成28年)の台風災害や新型コロナ

ウイルス感染症の影響等で数回中止となりましたが、本年で第21回を迎えることが出来ました。本年は、町内のそば店や愛好家を合わせて7団体が出店しました。その中の2店舗は十勝蕎麦倶楽部の会員が代表の「新得手打ちそば愛好会」及び「新得蕎麦倶楽部」が出店して販売実績は、2店で4,000食は超えています。十勝蕎麦倶楽部には新そば祭りの運営を全面的に協力して頂きました。例年同様にとれたて、ひきたて、打ちたて、ゆでたての「4たてそば」を味わって頂きました。新得そばと言っても店ごとに特徴がありますので、14,000人の来場者は、食べ比べて、時間と財布と相談しながら新得そばを堪能していました。

新得町役場産業課観光振興係長 本田浩平

皆様からの情報提供をお待ちしています。

全麺協ニュースフラッシュ編集グループ

編集責任者 原 秀夫

編集主任 入江一統

チーム員 横田節子 赤羽章司

